

**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
общеразвивающего вида № 39 с приоритетным осуществлением деятельности по
художественно-эстетическому развитию детей
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО:

Общим собранием работников
ГБДОУ детский сад № 39
Адмиралтейского района СПб
Протокол № 1 от 27.08.2026

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий
ГБДОУ детский сад № 39
Адмиралтейского района СПб

Е.Г. Сергеева
Приказ № 90 от 28.08.2026

СОГЛАСОВАНО:

Советом родителей
ГБДОУ детский сад № 39
Адмиралтейского района СПб
Протокол № 1 от 27.08.2026

Положение

Об организации питания с применением принципов ХАССП в

Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении
детском саду общеразвивающего вида № 39 с приоритетным осуществлением
деятельности по художественно-эстетическому развитию детей
Адмиралтейского района Санкт-Петербурга

Санкт-Петербург, 2026 г.

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение об организации питания с применением принципов ХАССП в Государственном бюджетном дошкольном образовательном учреждении детском саду общеразвивающего вида № 39 с приоритетным осуществлением деятельности по художественно-эстетическому развитию детей Адмиралтейского района Санкт-Петербурга (далее – Положение), (далее - ГБДОУ) устанавливает санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для воспитанника ГБДОУ биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий при организации питания, несоблюдение которых создает угрозу жизни или здоровью, угрозу возникновения и распространения инфекционных и неинфекционных заболеваний. Настоящее Положение разработано в соответствии с требованиями:

Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федерального закона от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

ТР Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011);

Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.2.4283-26 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи»;

Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;

Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 02.02.2026 №15 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 2.2.4285-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»;

Устава ГБДОУ.

2. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания в ГБДОУ, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания

2.1. В ГБДОУ проводится работа по организации сбалансированного, здорового питания, а именно:

- применение принципов ХАССП;
- изучение актуальной (современной) нормативно-правовой базы по вопросам организации питания дошкольной образовательной организации;
- организация обучения ответственных за организацию питания в ГБДОУ по вопросам организации питания;
- материально-техническое оснащение помещений пищеблока;
- обучение и инструктаж сотрудников пищеблока;
- обучение и инструктаж воспитателей, помощников воспитателей;
- контроль и анализ условий организации питания детей раннего и дошкольного возраста, детей-аллергиков;

- организация обеспечения работников пищеблока средствами индивидуальной защиты, средствами дезинфекции.

2.2. В ГБДОУ систематически проводится производственный контроль, основанный на принципах ХАССП.

2.3. Прием пищевой продукции в ГБДОУ осуществляется при наличии маркировки и товаросопроводительной документации, сведений об оценке (подтверждении) соответствия, предусмотренных техническими регламентами о качестве и безопасности пищевых продуктов. В случае нарушений условий и режима перевозки, а также отсутствии товаросопроводительной документации и маркировки пищевая продукция и продовольственное (пищевое) сырье в ГБДОУ не принимаются.

2.4. При изготовлении блюд обеспечивается последовательность и поточность технологических процессов, обеспечивающих химическую, биологическую и физическую безопасность (в том числе исключение попадания посторонних предметов и частиц: металлические, деревянные предметы, пластик, стекло в пищевую продукцию).

2.5. Изготовление продукции должно производиться в соответствии с меню, утвержденным заведующим ГБДОУ, по технологическим документам, в том числе технологической карте, технико-технологической карте, технологической инструкции. Наименование блюд и кулинарных изделий, указываемых в меню, должны соответствовать их наименованиям, указанным в технологических документах.

2.6. Пищеблок ГБДОУ должен быть оснащен техническими средствами для реализации технологического процесса, холодильным, моечным оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, изготовленными из материалов, соответствующих требованиям, предъявляемым к материалам, контактирующим с пищевой продукцией, устойчивыми к действию моющих и дезинфицирующих средств и обеспечивающими условия хранения, изготовления и реализации пищевой продукции.

2.7. Холодная и горячая вода, используемая для производственных целей, мытья посуды и оборудования, соблюдения правил личной гигиены должна отвечать требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

2.8. Система приточно-вытяжной вентиляции производственных помещений пищеблока оборудована отдельно от систем вентиляции помещений, не связанных с организацией питания, включая санитарно-бытовые помещения.

2.9. Внутренняя отделка производственных и санитарно-бытовых помещений пищеблока ГБДОУ должна быть выполнена из материалов, позволяющих проводить ежедневную влажную уборку, обработку моющими и дезинфицирующими средствами, и не иметь повреждений.

2.10. Сбор и обращение отходов должны соответствовать требованиям по обращению с твердыми коммунальными отходами и содержанию территории.

2.11. Все помещения пищеблока ГБДОУ должны подвергаться уборке. В производственных помещениях ежедневно проводится влажная уборка с применением моющих и дезинфицирующих средств.

2.12. Запрещается ремонт производственных помещений пищеблока одновременно с приготовлением пищи.

2.13. Лица, поступающие на работу в ГБДОУ для работы на пищеблоке, должны соответствовать требованиям, касающимся прохождения ими профессиональной

гигиенической подготовки и аттестации, предварительных и периодических медицинских осмотров, вакцинации, установленным законодательством Российской Федерации.

2.14. Медицинский персонал должен проводить ежедневный осмотр работников, занятых изготовлением пищевой продукции и работников, непосредственно контактирующих с пищевой продукцией, в том числе с продовольственным сырьем, на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра должны заноситься в гигиенический журнал (приложение N 1) на бумажном и/или электронном носителях. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день.

Лица с кишечными инфекциями, гнойничковыми заболеваниями кожи рук и открытых поверхностей тела, инфекционными заболеваниями должны временно отстраняться от работы с пищевыми продуктами и могут по решению заведующего ГБДОУ быть переведены на другие виды работ.

2.15. В помещениях пищеблока не должно быть насекомых и грызунов, а также не должны содержаться синантропные птицы и животные. В производственных помещениях не допускается хранение личных вещей и комнатных растений.

3. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов

3.1. Для продовольственного (пищевого) сырья и готовой к употреблению пищевой продукции на пищеблоке ГБДОУ должны использоваться раздельное технологическое и холодильное оборудование, производственные столы, разделочный инвентарь (маркированный любым способом). Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции должен обрабатываться и храниться раздельно в производственных цехах (зонах, участках).

3.2. Допускается обработка продовольственного (пищевого) сырья и изготовление из него кулинарных полуфабрикатов в одном цехе при условии выделения раздельных зон (участков) и обеспечения раздельным оборудованием и инвентарем.

3.3. Для исключения риска микробиологического и паразитарного загрязнения пищевой продукции работники пищеблока обязаны:

- оставлять в индивидуальных шкафах или специально отведенных местах одежду второго и третьего слоя, обувь, головной убор, а также иные личные вещи и хранить отдельно от рабочей одежды и обуви;
- снимать в специально отведенном месте рабочую одежду, фартук, головной убор при посещении туалета либо надевать сверху халаты;
- тщательно мыть руки с мылом или иным моющим средством для рук после посещения туалета;
- сообщать обо всех случаях заболеваний кишечными инфекциями у членов семьи, проживающих совместно, медицинскому работнику или ответственному за организацию питания в ГБДОУ;
- использовать одноразовые перчатки при приготовлении блюд и после санитарно-гигиенических перерывов в работе.

3.4. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов не допускается:

- привлечение к приготовлению, порционированию и раздаче пищевой продукции посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которого не входят указанные виды деятельности.

3.5. В целях контроля за риском возникновения условий для размножения патогенных микроорганизмов необходимо вести ежедневную регистрацию показателей температурного режима хранения пищевой продукции в холодильном оборудовании и складских помещениях на бумажном и (или) электронном носителях и влажности - в складских помещениях (приложения N 2 и 3).

4. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия химических факторов

4.1. Запрещается проведение дератизации и дезинсекции в помещении пищеблока во время приготовления пищевой продукции.

4.2. В целях исключения риска токсического воздействия на здоровье, моющие и дезинфицирующие средства, предназначенные для уборки помещений, производственного и санитарного оборудования (раковин для мытья рук, унитазов), должны использоваться в соответствии с инструкциями по их применению и храниться в специально отведенных местах. Исключается их попадание в пищевую продукцию.

4.3. Емкости с рабочими растворами дезинфицирующих, моющих средств должны быть промаркированы с указанием названия средства, его концентрации, даты приготовления, предельного срока годности (при отсутствии оригинальной маркировки на емкости со средством). Контроль за содержанием действующих веществ дезинфицирующих средств должен осуществляться в соответствии с программой производственного контроля.

4.4. Использование ртутных термометров при организации общественного питания не допускается.

5. Особенности организации питания детей в ГБДОУ

5.1. Питание детей должно осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питание.

5.2. Меню должно предусматривать распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом следующего:

- При отсутствии второго завтрака калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5% соответственно.

- При 12-часовом пребывании возможна организация как отдельного полдника, так и "уплотненного" полдника с включением блюд ужина и с распределением калорийности суточного рациона 30%.

- Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/-5% при условии, что средний % пищевой ценности за неделю будет соответствовать нормам по каждому приему пищи.

5.3. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда должны быть реализованы не позднее 2 часов с момента изготовления.

5.4. Меню утверждается заведующим ГБДОУ.

5.5. Меню должно разрабатываться на период не менее двух недель для каждой возрастной группы детей.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню. Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий с учетом ее пищевой ценности.

5.6. Для дополнительного обогащения рациона питания детей микронутриентами в эндемичных по недостатку отдельных микроэлементов регионах в меню должна использоваться специализированная пищевая продукция промышленного выпуска, обогащенные витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки должны готовиться в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей. Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается. В целях профилактики йододефицитных состояний у детей должна использоваться соль поваренная пищевая йодированная при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

5.7. В ГБДОУ размещается в доступных для родителей местах следующая информация:

- ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;

- рекомендации по организации здорового питания детей.

5.8. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке ежедневно отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

5.9. В ГБДОУ обеспечивается питьевой режим с использованием кипяченой питьевой воды, при соблюдении следующих требований:

- кипятить воду нужно не менее 5 минут;
- до раздачи детям кипяченая вода должна быть охлаждена до комнатной температуры непосредственно в емкости, где она кипятилась;

- смену воды в емкости для её раздачи необходимо проводить не реже, чем через 3 часа. Перед сменой кипяченой воды емкость должна полностью освобождаться от остатков воды, промываться в соответствии с инструкцией по правилам мытья кухонной посуды, ополаскиваться. Время смены кипяченой воды должно отмечаться в графике, ведение которого осуществляется организацией в произвольной форме.

5.10. Оборудование, инвентарь, посуда и тара, используемые на пищеблоке, должны быть выполнены из материалов, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами, а также предусматривающих возможность их мытья и обеззараживания. Посуда для приготовления блюд должна быть выполнена из нержавеющей стали. Не допускается использование деформированной, с дефектами и механическими повреждениями кухонной и столовой посуды, инвентаря; столовых приборов (вилки, ложки) из алюминия.

5.11. Складские помещения для хранения пищевых продуктов оборудуют приборами для измерения относительной влажности и температуры воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. Технологическое и холодильное оборудование должно быть исправным и способным поддерживать температурный режим.

5.12. Производственные столы на пищеблоке должны быть цельнометаллическими, устойчивыми к действию моющих и дезинфекционных средств, выполненных из материалов, для контакта с пищевыми продуктами. Покрытие стола для работы с тестом (столешница) должно быть выполнено из дерева твердых лиственных пород.

5.13. Кухонная посуда, столы, инвентарь, оборудование маркируются в зависимости от назначения и должны использоваться в соответствии с маркировкой.

5.14. Для обеззараживания воздуха на пищеблоке используется бактерицидная установка для обеззараживания воздуха.

5.15. Для предотвращения возникновения и распространения инфекционных и массовых инфекционных заболеваний (отравлений) не допускается использование пищевых продуктов, указанных в приложении № 4.

6. Осуществление контроля при организации питания детей в ГБДОУ

6.1. Контроль по вопросам организации питания в ГБДОУ могут осуществлять:

- ответственный за организацию питания;
- Совет по питанию ГБДОУ;
- Бракеражная комиссия;

6.2. Ответственный за организацию питания в ГБДОУ назначается распорядительным актом заведующего ГБДОУ.

6.2.1. Ответственный за организацию питания должен:

- систематически изучать нормативную базу и своевременно вносить изменения в локальные акты ГБДОУ;
- осуществлять контроль за ведомостью контроля за рационом питания (приложение № 5);
- осуществлять контроль за соблюдением графиков смены кипяченой воды;
- осуществлять контроль за соблюдением графиков выдачи питания на пищеблоке;
- осуществлять контроль за соблюдением ведения «Гигиенического журнала (сотрудников)»;
- осуществлять контроль за ведением «Журнала учета температуры и влажности в складском помещении»;
- по мере необходимости вносить изменения в блок «Организация питания» на официальном сайте ГБДОУ.

6.3. Совет по питанию ГБДОУ выбирается на Общем собрании работников ГБДОУ сроком на 1 год. В состав Совета по питанию могут входить: заведующий, медицинский работник, старший воспитатель, зам. зав. по АХР, педагоги, помощники воспитателей, представители Совета родителей. Председателем является заведующий, а секретарь избирается из числа членов Совета по питанию. Заседания Совета по питанию проводятся не реже 1 раза в месяц.

6.3.1. Функции Совета по питанию:

- осуществление контроля по организации питания: выполнение требований санэпидрежима, хранение суточного набора продуктов, соблюдение технологии

приготовления блюд, соблюдение принципов ХАССП при приготовлении и хранении пищевой продукции;

- осуществление контроля за соблюдением режима питания в ГБДОУ;
- осуществление контроля за выполнением нормы среднесуточного набора пищевой продукции для организации питания детей до 7-ми лет. Участие в обсуждении и анализе «Ведомости контроля за рационом питания» (выполнение норм 10-ти дневного меню), внесение предложений и рекомендаций по корректировке меню.

6.4. Бракеражная комиссия утверждается приказом заведующего. Состав комиссии, сроки полномочий обозначены в приказе заведующего. Бракеражная комиссия состоит из 3-4 человек.

6.4.1. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при доставке и разгрузке продуктов питания;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи, в том числе ведение «Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции» (приложение № 6) и «Журнала бракеража готовой пищевой продукции» (приложение № 7);
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей;

6.4.2. Бракеражная комиссия ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием в нем должны быть проставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено заведующим, должны стоять подписи медсестры, кладовщика, повара.

Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

6.4.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно

(температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность):

- оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями;
- оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям;
- оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае,

если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

- оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах,

резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия. Такое блюдо не допускается к раздаче, и Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки под записью «К раздаче не допускаю».

6.4.4. Оценка качества блюд и кулинарных изделий «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией обсуждается на заседании Совета по питанию. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к ответственности.

6.4.5. Бракеражная комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо, и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объемы готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров, салатов и т.п. по тому же механизму при раздаче в групповую посуду.

6.4.6. Проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГБДОУ.

7.2. **Срок действия настоящего Положения до 01.01.2027 г.**

7.3. После принятия Положения в новой редакции данная редакция автоматически утрачивает силу.

Приложение N 1. Гигиенический журнал (сотрудники)

N п/п	Дата	Ф.И.О. работника (последнее при наличии)	Должность	Подпись сотрудника об отсутствии признаков инфекционн ых заболеваний у сотрудника и членов семьи	Подпись сотрудника об отсутствии заболеваний верхних дыхательных путей и гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела	Результат осмотра медицинским работником (ответственным лицом) (<i>допущен/о тстранен</i>)	Подпись медицинского работника (ответственн о лица)
1.							
2.							
3.							

Приложение N 2. Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия					
		месяц/дни: (ежедневно)					
		1	2	3	4		30

Приложение N 3. Журнал учета температуры и влажности в складских
помещениях

N п/п	Наименование складского помещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

Приложение N 4. Перечень пищевой продукции, которая не допускается при организации питания детей

1. Пищевая продукция без маркировки и (или) с истекшими сроками годности и (или) признаками недоброкачества.
2. Пищевая продукция, не соответствующая требованиям технических регламентов Таможенного союза.
3. Мясо сельскохозяйственных животных и птицы, рыба, не прошедшие ветеринарно-санитарную экспертизу.
4. Субпродукты, кроме говяжьих печени, языка, сердца.
5. Непотрошенная птица.
6. Мясо диких животных.
7. Яйца и мясо водоплавающих птиц.
8. Яйца с загрязненной и (или) поврежденной скорлупой, а также яйца из хозяйств, неблагополучных по сальмонеллезам.
9. Консервы с нарушением герметичности банок, бомбажные, "хлопуши", банки с ржавчиной, деформированные.
10. Крупа, мука, сухофрукты, загрязненные различными примесями или зараженные амбарными вредителями.
11. Пищевая продукция домашнего (не промышленного) изготовления.
12. Кремовые кондитерские изделия (пирожные и торты).
13. Зельцы, изделия из мясной обрести, диафрагмы; рулеты из мякоти голов, кровяные и ливерные колбасы, заливные блюда (мясные и рыбные), студни, фаршмак из сельди.
14. Макароны по-флотски (с фаршем), макароны с рубленным яйцом.
15. Творог из непастеризованного молока, фляжный творог, фляжную сметану без термической обработки.
16. Простокваша - "самокваш".

17. Грибы и продукты (кулинарные изделия), из них приготовленные.
18. Квас.
19. Соки концентрированные диффузионные.
20. Молоко и молочная продукция из хозяйств, неблагополучных по заболеваемости продуктивных сельскохозяйственных животных, а также не прошедшая первичную обработку и пастеризацию.
21. Сырокопченые мясные гастрономические изделия и колбасы.
22. Блюда, изготовленные из мяса, птицы, рыбы (кроме соленой), не прошедших тепловую обработку.
23. Масло растительное пальмовое, рапсовое, кокосовое, хлопковое.
24. Жареные во фритюре пищевая продукция и продукция общественного питания.
25. Уксус, горчица, хрен, перец острый (красный, черный).
26. Острые соусы, кетчупы, майонез.
27. Овощи и фрукты консервированные, содержащие уксус.
28. Кофе натуральный; тонизирующие напитки (в том числе энергетические).
29. Кулинарные, гидрогенизированные масла и жиры, маргарин (кроме выпечки).
30. Ядро абрикосовой косточки, арахис.
31. Газированные напитки; газированная вода питьевая.
32. Молочная продукция и мороженое на основе растительных жиров.
33. Жевательная резинка.
34. Кумыс, кисломолочная продукция с содержанием этанола (более 0,5%).
35. Карамель, в том числе леденцовая.
36. Холодные напитки и морсы (без термической обработки) из плодово-ягодного сырья.
37. Окрошки и холодные супы.
38. Яичница-глазунья.
39. Паштеты, блинчики с мясом и с творогом.
40. Блюда из (или на основе) сухих пищевых концентратов, в том числе быстрого приготовления.
41. Картофельные и кукурузные чипсы, снеки.
42. Изделия из рубленого мяса и рыбы, салаты, блины и оладьи, приготовленные в условиях палаточного лагеря.
43. Сырки творожные; изделия творожные более 9% жирности.

44. Молоко и молочные напитки стерилизованные менее 2,5% и более 3,5% жирности; кисломолочные напитки менее 2,5% и более 3,5% жирности.

45. Готовые кулинарные блюда, не входящие в меню текущего дня, реализуемые через буфеты.

Приложение N 5. Ведомость контроля за рационом питания

Ведомость контроля за рационом питания с _____ по _____

Режим питания: четырёхразовое (пример) **Возрастная категория:** 7 лет и старше (пример)

п/п	Наименование группы пищевой продукции	Норма продукции в граммах г (нетто) согласно приложению N	Количество пищевой продукции в нетто по дням в граммах на одного человека					В среднем за неделю (10 дней)	Отклонение от нормы в % (+/-)
			1	2	3	...	7		

Рекомендации по корректировке меню:

Подпись медицинского работника и дата:

Подпись руководителя образовательной (оздоровительной) организации, организации по уходу и присмотру и дата ознакомления:

Подпись ответственного лица за организацию питания и дата ознакомления, а также проведенной корректировки в соответствии с рекомендациями медицинского работника:

Приложение N 6. Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготов- ления блюда	Время снятия браке- ража	Наименован ие готового блюда	Результаты органо- лепти- ческой оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание
--	-----------------------------------	---------------------------------------	--	--	--	---	------------

Приложение N 7. Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час, поступления пищевой продукции
Наименование
фасовка
дата выработки
Изготовитель
Поставщик
количество поступившего продукта (в кг, ли трах, шт)
номер документа, подтверждающего безопасность принятого принятого пищевого продукта (декларация о соответствии свидетельство о государственной регистрации, документы по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы)
Результаты органолептической оценки, поступившего Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов
Условия хранения, конечный срок реализации
Дата и час фактической реализации
Подпись ответственного лица
примечание